

the Fast Slow Pro™

BPR700



EN QUICK GUIDE

DE KURZANLEITUNG

Sage®



Contents

- 2 Sage® Recommends Safety First
- 7 Components
- 9 Important Safety Information for your Fast Slow Pro™
- 11 Functions
- 17 Care & Cleaning
- 19 Troubleshooting

SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Sage® we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- The full information book is available at sageappliances.com
- Do not let children near the pressure cooker when in use.
- Do not put the pressure cooker into a heated oven.
- Move the pressure cooker under pressure with the greatest care. Do not touch hot surfaces. Use the handles and knobs. If necessary, use protection.
- Do not use the pressure cooker for a purpose other than the one for which it is intended.
- This appliance cooks under pressure. Scalds may result from inappropriate use of the pressure cooker. Make sure that the cooker is properly closed before applying heat. See “Pressure Cook” instructions in this book.
- Never force open the pressure cooker. Do not open before making sure that its internal pressure has completely dropped. See the “Steam Release” instructions in this book.

- Never use your pressure cooker without adding water, this would seriously damage it.
- Do not fill the cooker beyond $\frac{2}{3}$ of its capacity. When cooking foodstuffs which expand during cooking, such as rice or dehydrated vegetables, do not fill the cooker to more than half of its capacity.
- The heating source necessary for cooking is included in the appliance.
- After cooking meat with a skin (e.g. ox tongue) which may swell under the effect of pressure, do not prick the meat while the skin is swollen; you might be scalded.
- When cooking food with thick or doughy texture, after steam release, gently shake the cooker. Then steam release again if necessary before opening the lid to avoid food ejection.
- Before each use, check that the valves are not obstructed. See the Instructions for use.
- Never use the pressure cooker in its pressurised mode for deep or shallow frying of food.
- Do not tamper with any of the safety systems beyond the maintenance instructions specified in the instructions for use.
- Only use Sage® spare parts in accordance with the relevant model. In particular, use a body and a lid from Sage® indicated as being compatible.
- Before using for the first time please ensure that your electricity supply is the same as shown on the rating label on the underside of the appliance. If you have any concerns please contact your local electricity company.
- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels before use.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Always ensure the appliance is properly assembled before use. Follow the instructions provided in this book.
- Always insert the connector end of the power cord into the appliance inlet before inserting power plug into the power outlet and switching on appliance. Ensure the appliance inlet is completely dry before inserting the connector end of the power cord.
- Take care to avoid spillage on the connector.

- Do not touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, always use protective hot pads or insulated oven mitts, or use handles or knobs where available.
- Do not place the appliance near the edge of a bench or table during operation. Ensure that the surface is dry, level, clean and free of any liquid and other substances.
- Always operate the appliance on a stable and heat resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface, and position the appliance at a minimum distance of 20cm away from walls, curtains, cloths and other heat sensitive materials.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not operate the appliance on a sink drain board.
- Do not place the cooker on a stone bench top when it's cooking. This is due to bench tops being sensitive to uneven heat and may crack if heated locally. If you would like to cook with the slow cooker on the bench top, place a chopping board or heat proof mat underneath the cooker.
- Do not place anything, other than lid, on top of the cooker when assembled, when in use and when stored.
- Do not use the lid handle to carry the appliance.
- Before placing removable cooking bowl into stainless steel base ensure the base of bowl and the base of the appliance is dry by wiping with a dry soft cloth.
- Do not use a damaged removable cooking bowl. Replace before using.
- Do not place food or liquid directly into the stainless steel base. Only the removable cooking bowl is designed to contain food or liquid.
- Before use, always check pressure release valve and safety locking pin for clogging and clean if necessary. Check to make sure the safety locking pin moves freely from under the lid.
- Do not touch the pressure release valve whilst in use.
- Use only recommended STEAM RELEASE to depressurise cooker after use.

- Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance. Keep the appliance clean and refer to care and cleaning section.
- Do not leave the appliance unattended when in use.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Do not use this appliance if it is worn, has been dropped or is damaged in any way.
- Unwind the power cord fully before use.
- Do not let the power cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces or become knotted.
- Connect only to a 220–240V power outlet.
- Always turn the appliance to the OFF position, switch off at the power outlet, remove the plug and allow all parts to cool before attempting to move the appliance, when the appliance is not in use, before cleaning and when storing.
- The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if power cord, power plug or appliance becomes damaged in any way. If damaged or maintenance other than cleaning is required, please contact Sage Customer Service or go to sageappliances.com
- The use of attachments not sold or recommended by Sage® may cause fire, electric shock or injury.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats.

Do not use outdoors.

Misuse may cause injury.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.

SPECIFICATION

Model	SPR700
Rated Volume	6 Litres
Usable Volume	4 Litres
Working Pressure	80kPa

These specifications may change without notice.



The symbol shown indicates that this appliance should not be disposed of in normal household waste.

It should be taken to a local authority waste collection centre designated for this purpose or to a dealer providing this service. For more information, please contact your local council office.

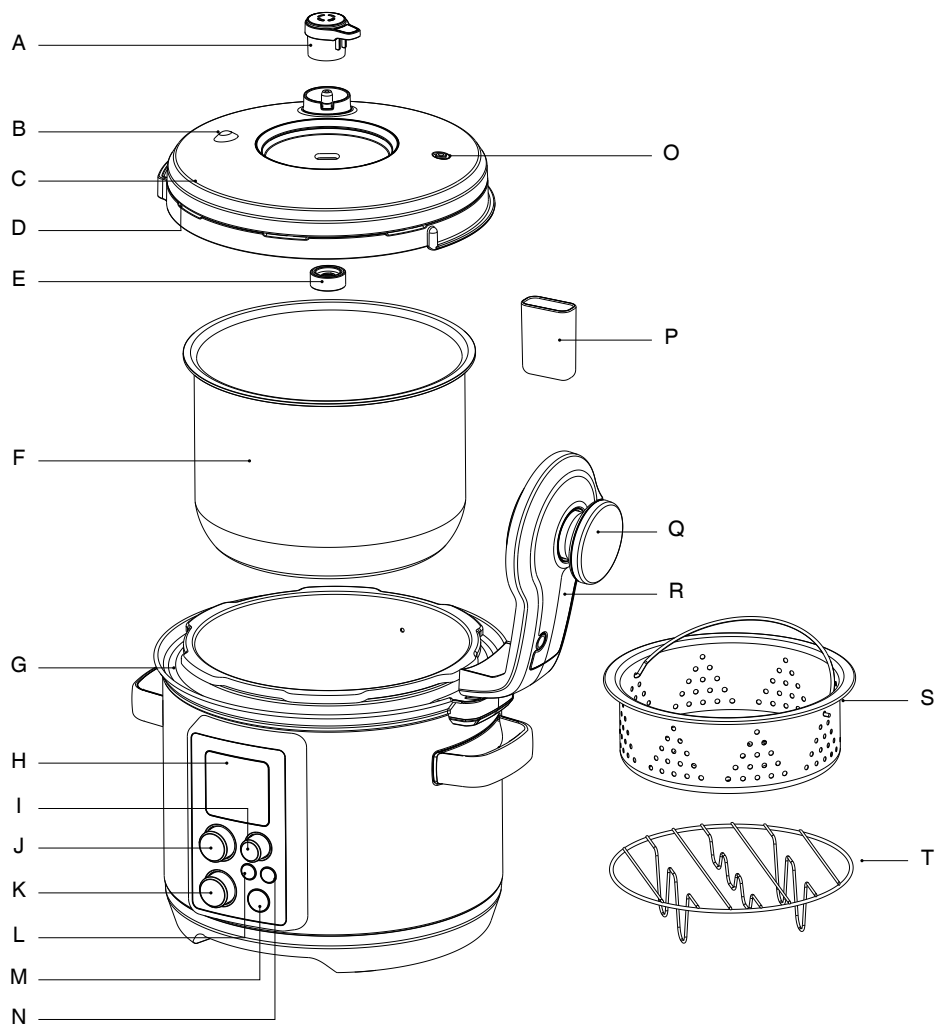


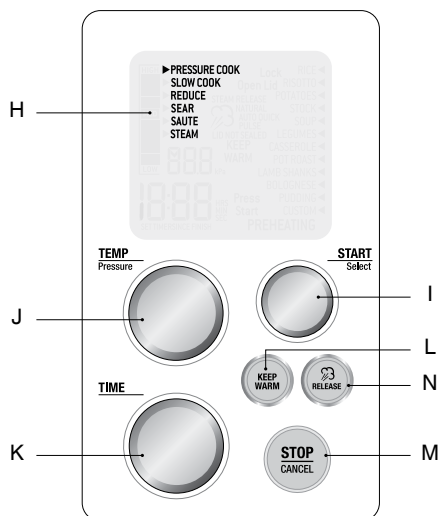
To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



Components





- | | |
|----------------------------------|--------------------------|
| A. Pressure Release Valve | K. Time Dial |
| B. Pressure Safety Valve | L. Keep Warm |
| C. Dishwasher Safe Removable Lid | M. Stop/Cancel |
| D. Silicone Lid Seal | N. Steam Release |
| E. Sealing Nut | O. Safety Locking Pin |
| F. 6L 3 Cooking Bowl | P. Condensation Drip Cup |
| G. Easy Clean Moat | Q. Lid Knob |
| H. Interactive LCD | R. Lid Arm |
| I. Start/Select Dial | S. Stainless Steamer |
| J. Temperature/ Pressure Dial | T. Stainless Trivet |



Rating Information

220-240V ~ 50-60Hz 900-1100W

IMPORTANT SAFETY INFORMATION FOR YOUR FAST SLOW PRO™

This appliance cooks under pressure and must be operated and maintained as described in this book. The trapped air pressure inside the pressure cooker may cause a hazardous situation if not operated and maintained as described in this manual.

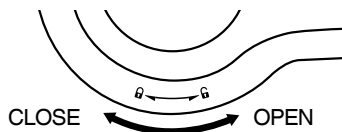
COOKING BOWL CAPACITY

- Always ensure proper liquid / food level in the removable cooking bowl.
- 'MAX' level – Do not exceed the maximum fill level. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the cooker.
- '½' level – When cooking foods that expand (such as dried vegetables, beans, grains, rice, etc.) **DO NOT** fill past the middle fill level.
- 'MIN' level – Make sure the removable cooking bowl is filled to at least the minimum fill level to ensure proper operation and to avoid thermal damage and fire.

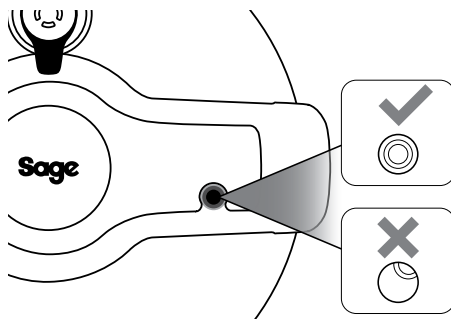
NEVER FORCE THE LID CLOSED.

CLOSING THE LID

- Make sure the silicone lid seal is properly inserted around the wire ring on the underside of the lid and that the safety locking pin moves freely.
- Lower the lid into the closed position. Turn the lid knob clockwise towards the closed lock graphic. The lid should close and lock into place with ease and minimal effort. **DO NOT STRAIN OR FORCE THE LID TO CLOSE.** The cooker alert will sound when the lid locks.



- Always ensure the safety locking pin is properly aligned within the opening of the lid arm and is not restricted in any way.



NOTE

If the contents of the cooker are hot when closing the lid, it may be necessary to press down slightly on the lid knob while the lid is still in the unlocked position, allowing the lid to turn easily.

HANDS-FREE STEAM RELEASE

The cooker features automatic hands-free steam release that will occasionally release steam as the cooker pressurises as well as automatically start the steam release cycle after cooking.

- Never place your hands, arms or face over the pressure release valve.

In addition to the automatic hands-free steam release, pressure can be released by pressing the **RELEASE** button or by manually turning the pressure release valve.

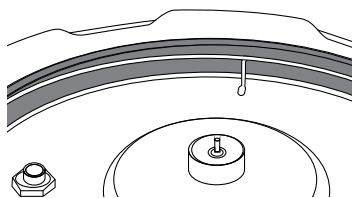
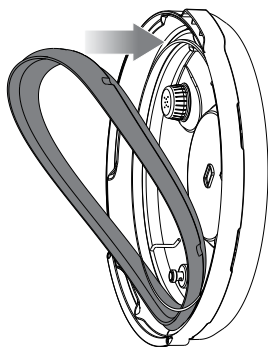
OPENING THE LID

- Turn the lid knob counter-clockwise towards the open lock graphic. The cooker alert will sound when the lid unlocks.
- The lid should open with ease if all internal pressure has been released. Never force the lid open.
- If the lid will not unlock, or if you encounter resistance, it may indicate the cooker is still pressurised. Press and hold the **RELEASE** button until all internal pressure is released and the lid opens easily.

NEVER FORCE THE LID OPEN.

PREPARING THE FAST SLOW PRO™

1. Remove and safely discard any packaging material, promotional labels and tape from the cooker.
2. Open the lid by turning the lid knob counter clockwise and lifting the lid up and off the appliance until it is in the hinged open position. Unscrew and remove the sealing nut from the centre of the lid and pull the lid away to remove from the lid arm.
3. Wash the lid, removable cooking bowl and silicone lid seal in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly. Wipe the inside and outside of the cooker base with a soft, damp cloth and dry thoroughly.
4. The silicone lid seal is reversible and can be inserted in either direction. Insert the silicone lid seal around the outer edge of the wire ring on the underside of the lid. Ensure that it is fully inserted and lies flat under the wire ring.



5. The lid can only be inserted one way and must be assembled correctly for the cooker to operate. Position the lid so the steam release valve cover is to the rear of the cooker (Image A). Align the centre of the lid with the bolt on the underside of the lid arm (Image B) and push it into position to expose the screw thread. Screw the sealing nut, with the red ring touching the lid, onto the bolt to secure the lid. Once assembled, ensure the steam release valve is properly seated in position and facing the lid knob.

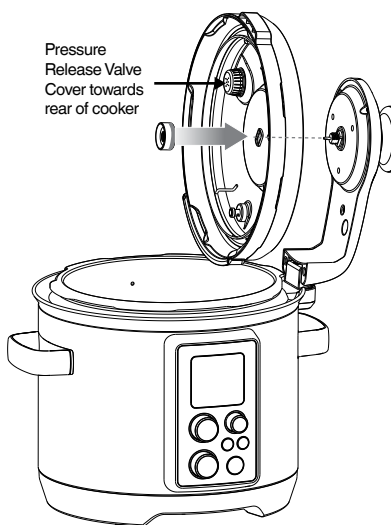


Image A

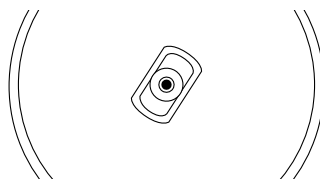
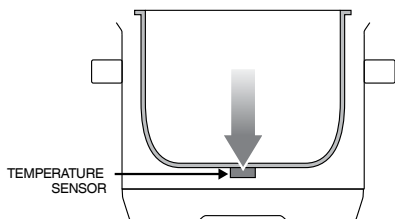
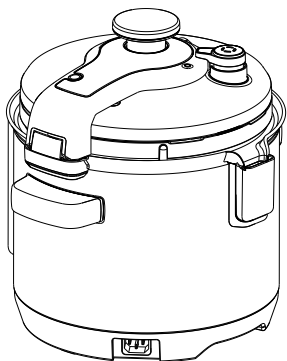
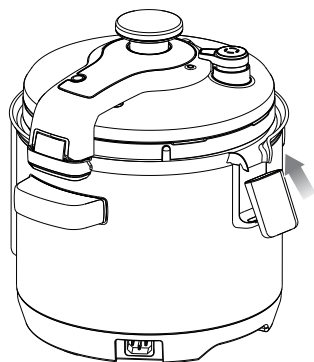


Image B

- Clean and dry the underside of the removable cooking bowl and the temperature sensor, making sure there are no unwanted materials on the surface. The removable cooking bowl must sit flat on the temperature sensor to ensure proper contact.



- Click condensation drip cup into place.



- Insert the connector end of the power cord into the cooker base, ensuring it is completely dry. Insert the power plug in to a 220–240V (grounded) power outlet.
- The cooker alert will sound and the LCD will illuminate. The setting options will appear with an indicator on the PRESSURE COOK setting.



Functions

SMART SETTINGS

The Fast Slow Pro™ features 6 Smart Settings; Pressure Cook, Slow Cook, Reduce, Sear, Sauté and Steam. Pressure and slow cook settings have a list of commonly used food types with pre-determined cook times and temperatures / pressure levels to give the best results, however we suggest experimenting with these depending on the recipe, amount of food and your personal taste. Alternatively, you can select the CUSTOM setting to select your own cooking times and temperatures/ pressure levels.

Your CUSTOM setting will remain in the memory of the cooker. To reset to factory settings, switch off at the power outlet and press and hold START / SELECT while switching back on at the power outlet.

HANDS-FREE VARIABLE STEAM RELEASE

The Fast Slow Pro™ features 3 steam release methods:

Auto Quick

Pressure is released quickly to minimise overcooking of foods or recipes with short cook times.

Auto Pulse

Pressure is released in bursts to reduce disturbance to the food inside.

Natural

Pressure naturally subsides inside without releasing steam through the vent to prevent the churning up or breaking apart of sensitive ingredients like stocks and beans during pressure release.

These can be selected using the STEAM RELEASE button on the control panel during the set up and steam release cycles. Once selected, the pressure release valve will automatically release the steam at the end of the pressure cooking cycle.

Pressing and holding the steam release button during or after a cooking cycle will open the pressure release valve.





CAUTION

Always keep hands and face clear of the pressure release valve when pressure cooking as hot steam and water may be emitted during operation.

ALTITUDE ADJUST

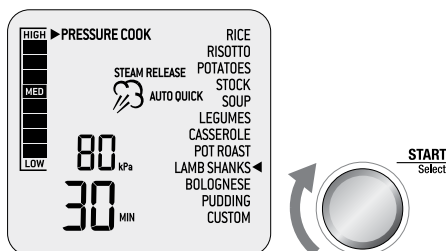
Pressure builds and increases when the temperature inside the cooking vessel exceeds boiling point. As altitude increases, the temperature at which water boils decreases as a result of the drop in air pressure. This creates very different conditions for cooking when using a pressure cooker.

In order to maintain consistent cooking results at various altitudes, the Fast Slow Pro™ has an Altitude Adjust feature that adjusts the settings based on the altitude of your current location.

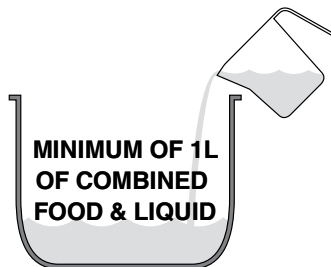
1. To enter Altitude Adjust mode, press and hold STOP / CANCEL to activate standby mode. The button backlight will go out and the LCD will no longer illuminate.
2. Once in standby, press and hold both the KEEP WARM and STEAM RELEASE buttons for 2 seconds.
3. Turn the TIME dial to enter the altitude of your current location. Altitude can be adjusted from 250m to 1,999m. The pressure cooker should not be used at altitudes above 2,000m.
4. Press the START / SELECT dial to confirm.
5. The cooker's settings have now been adjusted for your current altitude. To reset altitude to sea level (factory settings), switch off at the power outlet and press and hold START / SELECT while switching back on at the power outlet.

PRESSURE COOK

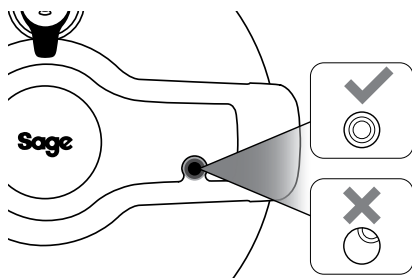
1. Turn the START / SELECT dial until the indicator reaches the PRESSURE COOK setting. Press the START / SELECT dial to confirm.
2. Turn the START / SELECT dial until the indicator on the right hand side of the LCD reaches the desired setting.



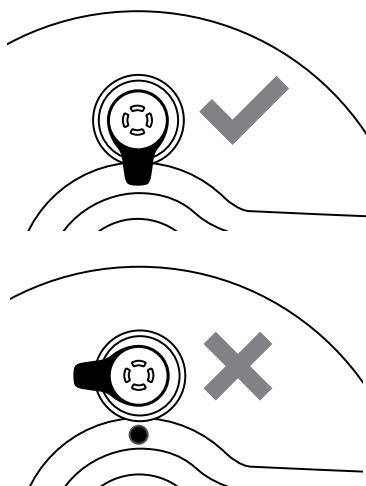
3. The top figure on the LCD screen indicates the preset pressure level for the selected setting. Turn the TEMPERATURE / PRESSURE dial to the left to reduce the pressure or to the right to increase pressure. Pressure can be adjusted from 20 kPa (LOW) to 80 kPa (HIGH).
4. The bottom figure on the LCD screen indicates the preset cooking time for the selected setting. Turn the TIME dial to the left to reduce the cooking time or to the right to increase the cooking time. Time can be adjusted up to 2 hours.
5. The steam icon on the LCD screen indicates the preset steam release method for the selected setting. Press the STEAM RELEASE button to select between 'AUTO QUICK', 'AUTO PULSE' and 'NATURAL' steam release.
6. Place food into the removable cooking bowl. Ensure there is at least 1L of combined food and liquid in the bowl.



7. Close the lid and turn the lid knob clockwise to lock into place. The cooker alert will sound when the lid has been locked. Check that the safety locking pin is properly aligned with the opening in the lid arm and is not restricted in any way.



8. Ensure the pressure release valve is placed on the lid, is properly seated in position and facing the lid knob.



9. Press the START / SELECT dial to commence cooking. The STOP / CANCEL button backlight will illuminate red, the LCD screen will illuminate orange, 'PREHEATING' will appear and the pressure bar on the left will climb to indicate the cooker is building pressure.



NOTE

It is normal for the cooker to release small bursts of steam as it stabilises its internal pressure.

10. If the lid has not been locked correctly 'LOCK LID' will appear on the LCD screen. Turn the lid knob clockwise to lock the lid and commence cooking.
11. Once the cooker has reached pressure, the 'PREHEATING' will go out, the cooker alert will sound, the timer will start counting down and the pressure bar will indicate the current pressure in the vessel.
12. The time can be adjusted during the pressure cook cycle by turning the TIME dial. The cycle can be paused at any time by pressing the STOP / CANCEL button. To end the cycle press and hold STOP / CANCEL for 2 seconds. If there is already pressure in the vessel it will go immediately to the steam release cycle.
13. At the end of the pressure cook cycle, the cooker alert will sound and steam will be automatically released through the pressure release valve. The steam icon will blink, the timer will start counting up and the pressure bar will decrease, indicating the current pressure in the vessel. If NATURAL steam release is selected, pressure will naturally subside in the vessel without forcing steam through the pressure release valve. The steam release setting can be changed during the steam release cycle by pressing the STEAM RELEASE button.
14. At the end of the steam release cycle, the cooker alert will sound, the LCD will illuminate blue and the timer will start counting up.
15. Open the lid by turning the lid knob counter clockwise and carefully lift the lid into the hinged open position.
16. After 5 minutes of inactivity, standby mode will be activated. The button backlight will go out and the LCD will no longer illuminate.



CAUTION

To avoid scalding from escaping steam, never place your face or hands over the cooker when removing the lid.

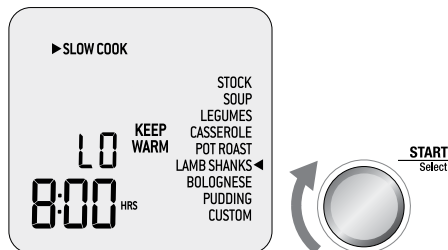


NOTE

If the lid will not unlock this indicates the appliance is still under pressure. Do not force the lid open as any remaining pressure can be hazardous. Press the STEAM RELEASE button until all internal pressure is released and the lid opens easily.

SLOW COOK

1. Turn the START / SELECT dial until the indicator reaches the SLOW COOK setting. Press the START / SELECT dial to confirm.
2. Turn the START / SELECT dial until the indicator on the right hand side of the LCD reaches the desired setting.



3. The top figure on the LCD screen indicates the preset temperature for the selected setting. Turn the TEMPERATURE / PRESSURE dial to the left to reduce the temperature or to the right to increase temperature. Temperature can be adjusted to one of two preset temperatures; 'LO' or 'HI.'
4. The bottom figure on the LCD screen indicates the preset cooking time for the selected setting. Turn the TIME dial to the left to reduce the cooking time or to the right to increase the cooking time. Time can be adjusted between 2 and 12 hours.
5. 'KEEP WARM' indicates the KEEP WARM function will automatically switch on after the SLOW COOK cycle. Press the KEEP WARM button on the control panel to select or deselect the function.
6. Place food into the removable cooking bowl. Ensure there is at least 1L of combined food and liquid in the bowl.



7. Close the lid but do not lock.
8. Remove the pressure release valve from the lid.
9. Press the START / SELECT dial to commence cooking. The STOP / CANCEL button backlight will illuminate red and the LCD screen will illuminate orange.
10. The timer will be displayed and automatically begin to count down. The time can be adjusted during the slow cook cycle by turning the TIME dial. The cycle can be paused at any time by pressing the STOP / CANCEL button. To end the cycle press and hold STOP / CANCEL for 2 seconds.
11. At the end of the slow cook cycle, the cooker will automatically switch to the KEEP WARM function. The LCD screen will display 'KEEP WARM' and the timer will start counting up to a maximum of 2 hours. The keep warm cycle can be paused at any time by pressing the STOP / CANCEL button.
12. If KEEP WARM has not been selected, the cooker alert will sound, the STOP / CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.
13. After 5 minutes of inactivity, standby mode will be activated. The button backlight will go out and the LCD will no longer illuminate.

REDUCE

The REDUCE setting is ideal for thickening and intensifying the flavour of sauces, syrups and stocks.

1. Turn the START / SELECT dial until the indicator reaches the REDUCE setting. Press the START / SELECT dial to confirm.
2. The top figure on the LCD screen indicates the preset temperature for the REDUCE setting. Turn the TEMPERATURE / PRESSURE dial to the left to reduce the temperature or to the right to increase temperature. Temperature can be adjusted to one of three preset temperatures; 'LO', 'MED' or 'HI.'
3. The bottom figure on the LCD screen indicates the preset cooking time for the REDUCE setting. Turn the TIME dial to the left to reduce the cooking time or to the right to increase the cooking time. Time can be adjusted up to 2 hours.
4. Place liquid to be reduced into the removable bowl.



NOTE

If reducing cooking sauce from pressure and slow cooking, remove cooked meat or vegetables.

Once sauce has reached the correct consistency and flavour, return meat and allow to warm through for a few minutes before serving.

5. Press the START / SELECT dial to commence cooking. The STOP / CANCEL button backlight will illuminate red, the LCD screen will illuminate orange and indicate 'PREHEATING.'
6. Keep the lid open in the hinged position. If the lid has not been opened the cooker alert will sound and 'OPEN LID' will appear on the LCD screen.
7. Once the cooker has reached temperature, 'PREHEATING' will go out. Place liquid to be reduced into the removable cooking bowl.
8. The timer will start counting down. The time can be adjusted during the reduce cycle by turning the TIME dial. The cycle can be paused at any time by pressing the STOP / CANCEL button. To end the cycle press and hold STOP / CANCEL for 2 seconds.
9. At the end of the reduce cycle, the cooker alert will sound, the STOP / CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.
10. After 5 minutes of inactivity, standby mode will be activated. The button backlight will go out and the LCD will no longer illuminate.

SEAR

The SEAR setting is designed to enhance and deepen the taste of meals by using the same cooking bowl for caramelising and browning foods before pressure or slow cooking.

1. Turn the START / SELECT dial until the indicator reaches the SEAR setting. Press the START / SELECT dial to confirm.
2. The STOP / CANCEL button backlight will illuminate red, the LCD screen will illuminate orange and indicate 'PREHEATING.'
3. Keep the lid open in the hinged position. If the lid has not been opened the cooker alert will sound and 'OPEN LID' will appear on the LCD screen.
4. Once the cooker has reached temperature, 'PREHEATING' will go out. Place food to be cooked into the removable cooking bowl.

5. The timer will start counting up to a maximum of 45 minutes. The cycle can be paused at any time by pressing the STOP / CANCEL button. To end the cycle press and hold STOP / CANCEL for 2 seconds.
6. At the end of the sear cycle, the cooker alert will sound, the STOP / CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.
7. After 5 minutes of inactivity, standby mode will be activated. The button backlight will go out and the LCD will no longer illuminate.

SAUTÉ

The SAUTÉ setting is ideal for softening and caramelising garlic, onions and smaller pieces of food prior to pressure or slow cooking.

1. Turn the START / SELECT dial until the indicator reaches the SAUTÉ setting. Press the START / SELECT dial to confirm.
2. The top figure on the LCD screen indicates the preset temperature for the SAUTÉ setting. Turn the TEMPERATURE / PRESSURE dial to the left to reduce the temperature or to the right to increase temperature. Temperature can be adjusted to one of three preset temperatures; 'LO', 'MED' or 'HI.'
3. Press the START / SELECT dial to commence cooking. The STOP / CANCEL button backlight will illuminate red, the LCD screen will illuminate orange and indicate 'PREHEATING.'
4. Keep the lid open in the hinged position. If the lid has not been opened the cooker alert will sound and 'OPEN LID' will appear on the LCD screen.
5. Once the cooker has reached temperature, 'PREHEATING' will go out. Place food to be cooked into the removable cooking bowl.
6. The timer will start counting up. The cycle can be paused at any time by pressing the STOP / CANCEL button. To end the cycle press and hold STOP / CANCEL for 2 seconds.
7. At the end of the sauté cycle, the cooker alert will sound, the STOP / CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.
8. After 5 minutes of inactivity, standby mode will be activated. The button backlight will go out and the LCD will no longer illuminate.

STEAM

The STEAM setting is ideal for steaming vegetables, fish fillets, dumplings and reheating dinner plates.

1. Turn the START / SELECT dial until the indicator reaches the STEAM setting.
Press the START / SELECT dial to confirm.
2. The bottom figure on the LCD screen indicates the preset cooking time for the STEAM setting. Turn the TIME dial to the left to reduce the cooking time or to the right to increase the cooking time. Time can be adjusted up to 1 hour.
3. Fill the removable cooking bowl with water to the MIN level marking. During steaming, please check the water level and add water when needed.
4. Insert the trivet into the bowl and place the steaming basket on top. If reheating dinner plates, place the plate on top of the trivet.
5. Arrange food on the steamer allowing 1cm gaps between the food so the steam can flow evenly around all sides.
6. Close the lid but do not lock.
7. Remove the pressure release valve from the lid.
8. Press the START / SELECT dial to commence cooking. The STOP / CANCEL button backlight will illuminate red, the LCD screen will illuminate orange and indicate 'PREHEATING.'
9. Once the cooker has reached temperature, 'PREHEATING' will go out.
10. The timer will start counting up to a maximum of 45 minutes. The time can be adjusted during the steam cycle by turning the TIME dial. The cycle can be paused at any time by pressing the STOP / CANCEL button. To end the cycle press and hold STOP / CANCEL for 2 seconds.
11. At the end of the steam cycle, the cooker alert will sound, the STOP / CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.
12. If further steaming is required, check water levels and refill as required.
13. After 5 minutes of inactivity, standby mode will be activated. The button backlight will go out and the LCD will no longer illuminate.



Care & Cleaning

The cooker bowl, outer body, lid and accessories should be thoroughly cleaned before every use.

Before cleaning, ensure the cooker is turned off by pressing and holding the STOP / CANCEL button on the control panel. The cooker is off when the button backlight is no longer illuminated.

Remove the power plug from the power outlet and remove the connector end of the power cord from the cooker base. Allow the cooker and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.

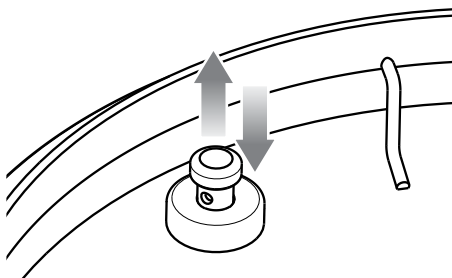
CLEANING THE BOWL AND OUTER BODY

1. The removable cooking bowl can be washed in the dishwasher. However, to maintain the ceramic coating, it is recommended to wash the cooking bowl in warm soapy water using a mild household detergent. Rinse with clean water and dry thoroughly.
2. Wipe the moat and outer body with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the cooker surface, before cleaning.
3. Remove condensation drip cup by gently pulling the bottom away from the body. Wash in warm soapy water, rinse with clean water, dry thoroughly and click back into position.
4. Wipe the LCD screen with a soft damp cloth. Cleaning with dry cloth or abrasive cleaners may scratch the surface.
5. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the cooker on.

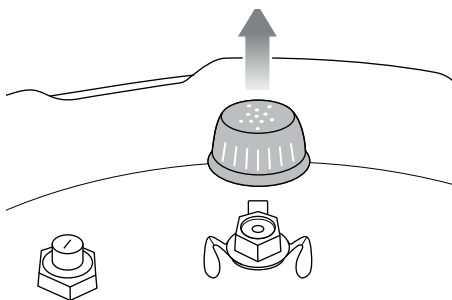
CLEANING THE LID

1. Remove the pressure release valve from the lid.
2. Open the lid by turning the lid knob counter clockwise and lifting lid up and off the appliance until it is in the hinged open position. Unscrew and remove the sealing nut from the centre of the lid and pull the lid away to remove from the lid arm.

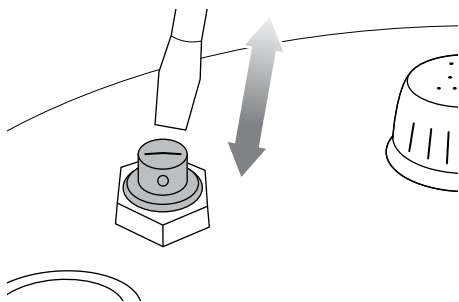
3. Gently pull the silicone lid seal out from around the wire ring on the underside of the lid.
4. Wash the sealing nut and pressure release valve in warm soapy water. Rinse with clean water and dry thoroughly.
5. Wash the silicone lid seal and the lid on the top rack of the dishwasher. Alternatively, wash in warm soapy water, rinse with clean water and dry thoroughly.
6. After cleaning the lid, regularly inspect and ensure;
 - a) Safety locking pin moves up and down freely. Always remove any oil or food residue left on this area.



- b) Pressure release valve and cover are clean and free of food or liquid. To clean, twist and pull the pressure release valve cover off the lid, wipe with a soapy cloth, rinse and dry thoroughly. Clip cover back into its original position.



- c) Pressure safety valve is clean and free of food or liquid. To clean, push the valve from inside so the valve sits open on the lid and remove any oil or food residue. Ensure the valve moves in and out smoothly after cleaning.



7. Attach the clean silicone lid seal securely back around the wire ring on the underside of the lid. Adjust position if necessary so that it sits comfortably and is free from any distortions.
8. To reattach the lid, orient the lid so that the steam release valve housing is to the rear of the unit, and then align the centre of the lid with the bolt on the underside of the lid arm and push into position to expose the screw thread. Secure the lid by screwing on the sealing nut so that the red seal touches the lid surface.

CLEANING THE STEAMING TRAY AND TRIVET

1. Wash all accessories in warm soapy water with a soft sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive cleansers, metal scouring pads or metal utensils to clean any of the accessories as they may damage the surfaces.
2. To extend the life of your accessories, we do not recommend that these be placed in the dishwasher.



TIP

To help eliminate food odours, combine 2 cups (500ml) hot water, ½ cup (125ml) lemon juice, 1 tablespoon lemon rind and 1 tablespoon vanilla extract in the removable cooking bowl. Pressure cook at 80 kPa for 5 minutes using Natural steam release.

STORAGE

1. Ensure the cooker is turned off by pressing the STOP / CANCEL button on the control panel. The cooker is off when the button backlight is no longer illuminated.
2. Remove the power plug from the power outlet. Allow the cooker and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.
3. Ensure the cooker and all accessories are clean and dry.
4. Ensure the bowl is inserted into the cooker; the trivet is inserted into the steaming tray and placed inside the bowl.
5. Ensure the lid is closed and in the locked position.
6. Store the appliance in an upright position standing level on its support legs. Do not store anything on top.



Troubleshooting

PROBLEM	EASY SOLUTION
The lid cannot be opened at the end of the cooking cycle	- Press the STEAM RELEASE button until all internal pressure is released and the cooker can be opened. - Once all internal pressure has been released using the STEAM RELEASE button, turn the pressure release valve to the open position, facing away from the lid knob. - If this occurs frequently, the cooker may need to be adjusted to suit your current altitude. Follow "Altitude Adjust" instructions on page 12.
'Open Lid' is displayed on the LCD when the lid is open	Turn the lid knob clockwise and counter clockwise.
Steam is escaping from the lid OR Safety locking pin does not rise OR Cooker is not getting to pressure OR Timer will not count down	- Assemble the lid correctly ensuring there is no gap between lid arm and the stainless steel lid. The sealing nut should be screwed on tightly. Follow step 5 on page 10. - Ensure the silicone lid seal is clean, free from damage or cracks and is properly inserted. Follow step 4 on page 10. - Ensure that the safety locking pin can move freely up and down. Follow step 6a on page 17. - When the lid is locked, ensure the safety locking pin is properly aligned within the opening of the lid arm. See step 7, page 13. - Ensure that the pressure release valve is properly seated in position and facing the lid knob. Follow step 8 on page 13. - Add more liquid / food to the bowl. There should be a minimum of 1 litre combined food and liquid. - If problem persists, call Sage Customer Service.
The cooker automatically switches to keep warm without going through a complete cooking cycle	Add more water to the cooking bowl and restart the cycle.
Water is collecting on the benchtop	- Ensure the cooker is on a flat level surface and that the condensation drip cup is installed on the back of the cooker. Follow "Preparing the Fast Slow Pro™" instructions on page 10. - Empty the condensation drip cup.



Inhalt

20	Sage® Empfiehlt: Sicherheit Geht Vor
25	Komponenten
27	Wichtige Sicherheitsinformationen Für Ihren Fast Slow Pro™
29	Funktionen
35	Reinigung und Pflege
37	Problembeseitigung

SAGE® EMPFIEHLT: SICHERHEIT GEHT VOR

Wir bei Sage® sind sehr sicherheitsbewusst. Beim Design und bei der Herstellung unserer Geräte denken wir zu allererst an Ihre Sicherheit. Darüber hinaus bitten wir Sie, bei der Verwendung jedes Elektrogeräts angemessene Sorgfalt anzuwenden und sich an die folgenden Vorsichtsmaßnahmen zu halten.

WICHTIGE SICHERHEITS- HINWEISE

**BITTE ALLE ANWEISUNGEN
VOR DEM GEBRAUCH
LESEN UND ZUR
SPÄTEREN BEZUGNAHME
AUFBEWAHREN.**

- Die komplette Informationsbroschüre ist unter sageappliances.com verfügbar.
- Kinder vom Dampfkochtopf fern halten, solange er in Gebrauch ist.
- Dampfkochtopf nicht in einen heißen Ofen stellen.
- Unter Druck stehenden Dampfkochtopf mit größter Vorsicht bewegen. Keine heißen Oberflächen berühren. Griffe und Knöpfe benutzen. Gegebenenfalls Topflappen verwenden.
- Dampfkochtopf nur bestimmungsgemäß verwenden.
- Dieses Gerät kocht unter Druck. Die unsachgemäße Verwendung des Dampfkochtopfs kann zu Verbrühungen führen. Vor dem Erhitzen des Dampfkochtopfs stets prüfen, dass er korrekt geschlossen ist. Siehe die Anleitungen zum „Schnellkochen“ in dieser Broschüre.
- Dampfkochtopf nie mit Gewalt öffnen. Vor dem Öffnen stets sicherstellen, dass der Innendruck komplett abgesunken ist. Siehe die Anleitungen zur „Abdampffunktion“ in dieser Broschüre.
- Dampfkochtopf nie ohne Zugabe von Wasser verwenden – dies würde ihn schwer beschädigen.
- Dampfkochtopf nicht über 2 / 3 seiner Kapazität füllen. Beim

Garen von Lebensmitteln, die während des Kochvorgangs aufquellen, wie Reis oder Hülsenfrüchte, Dampfkochtopf nicht über die Hälfte seiner Kapazität füllen.

- Die zum Garen benötigte Heizquelle ist im Gerät integriert.
- Nach dem Garen von Fleisch mit Haut (z. B. Ochsenzunge), das unter Druck quellen kann, das Fleisch nicht anstechen, solange die Haut noch unter Spannung steht, da dies zu Verbrühungen führen kann.
- Beim Garen von Lebensmitteln von dickflüssiger oder teigiger Konsistenz den Dampfkochtopf nach dem Abdampfen vorsichtig schwenken. Anschließend bei Bedarf vor dem Öffnen des Deckels nochmals abdampfen, um Aufspritzen des Garguts zu vermeiden.
- Vor jedem Gebrauch prüfen, dass die Ventile frei sind. Siehe Gebrauchsanweisung.
- Dampfkochtopf nie unter Druck zum Frittieren oder Braten verwenden.
- Keines der Sicherheitssysteme über die Wartungsanleitungen gemäß der Gebrauchsanweisung hinaus manipulieren.
- Nur Sage®-Ersatzteile für das jeweilige Modell verwenden. Insbesondere nur von Sage® als kompatibel bezeichnete Körper und Deckel verwenden.
- Vor dem ersten Gebrauch prüfen, dass Ihre Netzspannung mit der auf dem Etikett an der Unterseite des Geräts übereinstimmt. Bitte wenden Sie sich bei etwaigen Bedenken an Ihren örtlichen Stromversorger.
- Vor dem Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und Werbeaufkleber abnehmen und sicher entsorgen.
- Schutzhülle am Netzstecker des Geräts abnehmen und sicher entsorgen, da sie für Kleinkinder eine Erstickungsgefahr darstellen könnte.
- Gerät nur nutzen, wenn es richtig zusammengesetzt ist. Bitte die Anweisungen in dieser Broschüre befolgen.
- Den Steckverbinder des Netzkabels immer erst an das Gerät anschließen und erst danach den Netzstecker in die Steckdose einstecken und das Gerät einschalten. Vor dem Anschluss des Steckverbinders prüfen, dass die Buchse am Gerät völlig trocken ist.
- Steckverbinder stets sauber und trocken halten.
- Keine heißen Oberflächen berühren. Die Oberflächen des Geräts sind während des Betriebs und danach heiß. Zur Vermeidung von Verbrennungen und Verletzungen immer Topflappen oder Ofenhandschuhe verwenden

oder verfügbare Griffe und Knöpfe nutzen.

- Gerät beim Betrieb nicht an der Kante Ihrer Arbeitsplatte oder Ihres Tisches aufstellen. Standfläche eben, sauber und trocken halten.
- Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche betreiben. Gerät nicht auf Tischdecken, Geschirrtüchern oder Ähnlichem verwenden und zwischen dem Gerät und Wänden, Vorhängen, Tüchern oder anderen hitzeempfindlichen Materialien mindestens 20 cm Abstand halten.
- Gerät nicht auf oder neben eine heiße Gas- oder Elektrokochplatte oder in die direkte Nähe eines heißen Ofens stellen.
- Gerät nicht auf der Abtropffläche Ihrer Spüle verwenden.
- Gerät während des Garens nicht auf Arbeitsplatten aus Stein stellen, da diese gegenüber ungleichmäßig verteilter Hitze empfindlich sind und bei punktueller Erhitzung Risse entwickeln können. Wenn Sie das Gerät als Langsamkocher auf einer solchen Arbeitsplatte verwenden möchten, ein Schneidebrett oder eine hitzebeständige Matte unterlegen.
- Auf das zusammengesetzte Gerät oder während des Gebrauchs oder der Lagerung

nichts anderes als den Deckel legen.

- Gerät nicht am Deckel tragen.
- Unterseite des abnehmbaren Innentopfs und des Geräts vor dem Einsetzen des Topfs in den Fuß mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen um sicherzustellen, dass diese Teile trocken sind.
- Innentopf nicht verwenden, wenn er beschädigt ist, beschädigten Topf vor dem Gebrauch austauschen.
- Keine Lebensmittel oder Flüssigkeiten direkt in den Edelstahl-Fuß legen bzw. gießen. Nur der abnehmbare Innentopf ist für die Aufnahme von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten konzipiert.
- Abdampfventil und Sicherheitsstift vor dem Gebrauch stets auf Blockaden prüfen und gegebenenfalls reinigen. Prüfen, dass sich der Sicherheitsstift frei aus dem Deckel bewegen kann.
- Abdampfventil während des Gebrauchs nicht berühren.
- Zum Ablassen von Druck nach dem Gebrauch nur die empfohlene Funktion STEAM RELEASE (ABDAMPFEN) verwenden.
- Zur Reinigung des Geräts keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel oder Ofenreiniger verwenden. Gerät

sauber halten. Siehe Abschnitt Reinigung und Pflege.

- Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.

WICHTIGE SICHERHEITS- HINWEISE FÜR ALLE ELEKTRO- GERÄTE

- Gerät nicht verwenden, wenn es verschlissen ist, fallen gelassen wurde oder in irgendeiner Weise beschädigt ist.
- Netzkabel vor dem Gebrauch vollständig entrollen.
- Netzkabel nicht über Arbeitsplatten oder Tischkanten hängen lassen, von heißen Oberflächen fern halten, Kabelgewirr vermeiden.
- Nur an Netzanschlüsse mit 220–240 V anschließen.
- Gerät immer ausschalten, sofern möglich auch an der Steckdose, Netzstecker ziehen und alle Teile abkühlen lassen, ehe Sie das Gerät bewegen, reinigen oder lagern, ebenso wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und fehlenden Kenntnissen genutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und sich der entsprechenden Risiken bewusst sind.
- Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Die Reinigung und Wartung des Geräts nicht von Kindern vornehmen lassen, sofern sie nicht mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Gerät und Kabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.
- Regelmäßige Sichtprüfungen des Geräts vornehmen. Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder das Gerät selbst in irgendeiner Weise beschädigt ist. Wenden Sie sich bei Schäden oder zur Wartung (außer Reinigung) bitte an den Sage-Kundendienst oder besuchen Sie sageappliances.com
- Die Verwendung nicht von Sage® vertriebener oder empfohlener Aufsätze kann Brand, Stromschlag oder Verletzung nach sich ziehen.
- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Gerät nur bestimmungsgemäß verwenden. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden.

- Nicht im Freien verwenden. Missbrauch kann Verletzungen nach sich ziehen.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder separaten Fernbedienung gedacht.
- Die Installation eines Schutz- oder Sicherheitsschalters wird bei der Verwendung von Elektrogeräten als zusätzliche Schutzmaßnahme empfohlen. Es wird der Einbau eines Fehlerstromschutzschalters mit maximal 30 mA Nennleistung im Stromkreis des Geräts empfohlen. Fachgerechte Beratung erhalten Sie von Ihrem Elektriker.



Dieses Symbol zeigt, dass das Gerät nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden sollte.

Es sollte stattdessen bei einem entsprechenden kommunalen Wertstoffhof oder Fachhändler zur Entsorgung abgegeben werden. Weitere Einzelheiten erfahren Sie von Ihrer Kommunalbehörde.



Zum Schutz gegen Stromschlag Netzkabel, Netzstecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

SPEZIFIKATIONEN

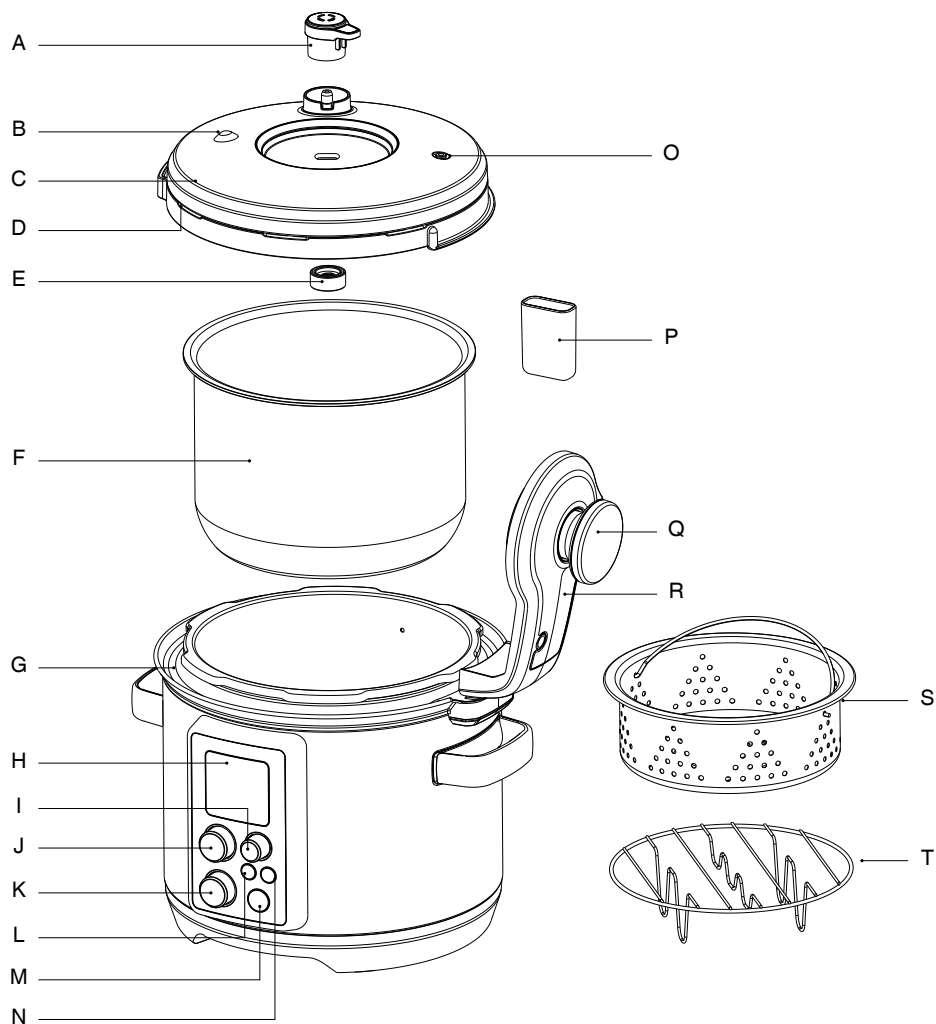
Model	SPR700
Nominalvolumen	6 Liter
Nutzbares Volumen	4 Liter
Arbeitsdruck	80kPa

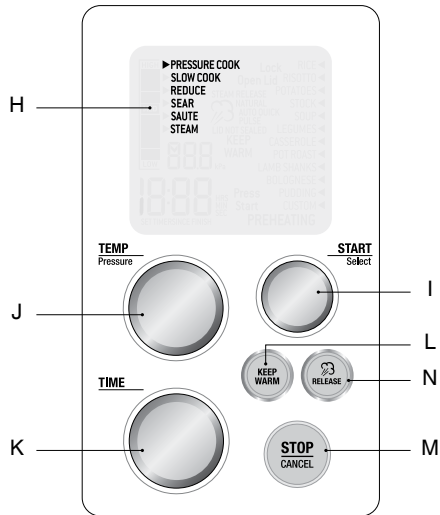
Diese Spezifikationen können ohne Ankündigung geändert werden.

ANWEISUNGEN BITTE AUFBEWAHREN



Komponenten





- | | |
|---|--|
| A. Abdampfventil | K. Drehwähler Time (Zeit) |
| B. Druck-Sicherheitsventil | L. Keep Warm (Warmhalten) |
| C. Spülmaschinenfester, abnehmbarer Deckel | M. Taste Stop / Cancel (Stopp / Abbruch) |
| D. Silikondichtung am Deckel | N. Steam Release (Abdampfen) |
| E. Dichtmutter | O. Sicherheitsstift |
| F. 6-l-Innentopf 3 | P. Kondenswasserbehälter |
| G. Einfach zu reinigende Auffangrinne | Q. Deckelknopf |
| H. Interaktive LCD-Anzeige | R. Deckelarm |
| I. Drehwähler Start / Select (Start / Auswahl) | S. Edelstahl-Locheinsatz |
| J. Drehwähler Temperature / Pressure (Temperatur / Druck) | T. Edelstahl-Einsatzrost |



Leistungsangaben

220–240V ~ 50–60Hz 900–1100W

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN FÜR IHREN FAST SLOW PRO™

Dieses Gerät gart unter Druck und muss gemäß dieser Broschüre verwendet und instand gehalten werden. Im Dampfkochtopf aufgebauter Druck kann Gefahrensituationen verursachen, wenn das Gerät nicht gemäß diesem Benutzerhandbuch verwendet und instand gehalten wird.

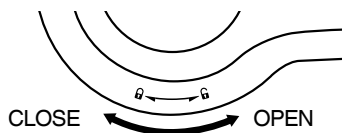
KAPAZITÄT DES INNENTOPFS

- Nur mit ausreichend flüssigen oder festen Zutaten im abnehmbaren Innentopf garen.
- Füllhöhe „MAX“ – Maximale Füllhöhe nicht überschreiten. Garen mit übervollem Innentopf kann zu Verletzungen oder Schäden führen oder die sichere Verwendung des Kochtopfs beeinträchtigen.
- Füllstand „1/2“ – Zum Garen von quellenden Lebensmitteln (z. B. Trockengemüse, Bohnen, Getreide, Reis usw.). NICHT über die mittlere Höhe hinaus füllen.
- Füllhöhe „MIN“ – Abnehmbaren Innentopf mindestens bis zur Minimum-Füllhöhe füllen, um ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten und Hitzeschäden oder Brand zu vermeiden.

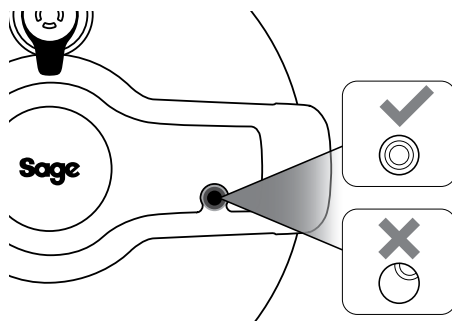
DECKEL NIE MIT GEWALT SCHLIEßEN.

SCHLIEßEN DES DECKELS

- Prüfen, dass die Silikondichtung korrekt entlang des Drahrings an der Deckelunterseite eingelegt und der Sicherheitsstift frei beweglich ist.
- Deckel in die geschlossene Position absenken. Deckelknopf im Uhrzeigersinn zum Symbol „Verriegelt“ hin drehen. Der Deckel sollte sich einfach und mühelos schließen und verriegeln lassen. **DECKEL NICHT MIT GEWALT ODER GEGEN WIDERSTAND SCHLIEßEN.** Die Verriegelung des Deckels wird durch eine Akustikmeldung bestätigt.



- Stets prüfen, dass der Sicherheitsstift in der Öffnung des Deckelarms korrekt und frei beweglich ausgerichtet ist.



HINWEIS

Wenn der Deckel über heißem Topfinhalt geschlossen wird, kann es nötig sein, den Deckelknopf leicht nach unten zu drücken, solange der Deckel noch nicht verriegelt ist, sodass der Deckel leicht gedreht werden kann.

FREIHAND-ABDAMPFFUNKTION

Der Dampfkochtopf verfügt über eine automatische Freihand-Abdampffunktion, die aus dem unter Druck stehenden Gerät gelegentlich Dampf ablässt und nach dem Garen automatisch den Abdampfzyklus einleitet.

- Hände, Arme oder Gesicht nie über das Abdampfventil halten. Druck kann außer über die automatische Abdampffunktion auch durch Betätigung der Taste STEAM RELEASE (ABDAMPFEN) oder manuell durch Drehen des Abdampfventils abgelassen werden.

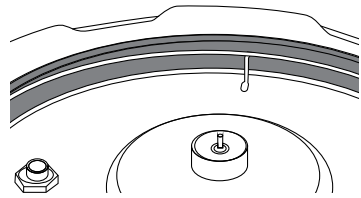
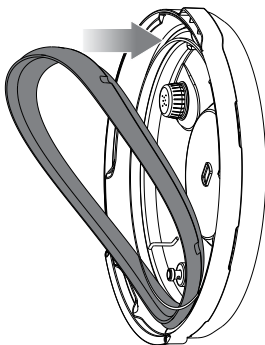
ÖFFNEN DES DECKELS

- Deckelknopf entgegen dem Uhrzeigersinn zum Symbol „Entriegelt“ hin drehen. Die Entriegelung des Deckels wird durch eine Akustikmeldung bestätigt.
- Der Deckel sollte sich mühelos öffnen lassen, sobald der Innendruck komplett abgelassen ist. Deckel nie mit Gewalt öffnen.
- Wenn sich der Deckel nicht entriegeln lässt oder Sie noch Widerstand spüren, kann der Topf eventuell noch unter Druck stehen. In diesem Fall die Taste STEAM RELEASE (ABDAMPFEN) gedrückt halten, bis der Innendruck komplett abgelassen ist und sich der Deckel mühelos öffnen lässt.

DECKEL NIE MIT GEWALT ÖFFNEN.

VORBEREITUNG DES FAST SLOW PRO™

1. Alle Verpackungsmaterialien, Werbeaufkleber und Klebebänder vom Gerät entfernen.
2. Deckelknopf zum Anheben des Deckels erst entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Deckel dann anheben, bis er nach oben geklappt ist. Dichtmutter von der Deckelmitte abschrauben und abnehmen. Deckel aus dem Arm herausziehen.
3. Deckel, abnehmbaren Innentopf und Silikondichtung in heißem Spülwasser waschen, gründlich spülen und trocknen. Gerätefuß innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen und sorgfältig trocknen.
4. Die Silikondichtung kann mit beiden Seiten zum Deckel hin eingesetzt werden. Silikondichtung entlang der Außenseite des Drahrings an der Deckelunterseite einlegen. Prüfen, dass sie komplett eingesetzt ist und flach am Drahring anliegt.



5. Der Deckel kann nur in einer Position eingesetzt werden und muss korrekt zusammengesetzt sein, damit das Gerät funktioniert. Deckel so positionieren, dass die Abdeckung des Abdampfventils zur Rückseite des Geräts zeigt (Abb. A). Deckelmitte mit dem Bolzen an der Unterseite des Deckelarms ausrichten (Abb. B) und Deckel so einschieben, dass das Gewinde sichtbar ist. Dichtmutter mit dem roten Ring zum Deckel hin auf den Bolzen aufschrauben, um den Deckel zu sichern. Nach dem Zusammensetzen prüfen, dass das Abdampfventil korrekt sitzt und zum Deckelknopf zeigt.

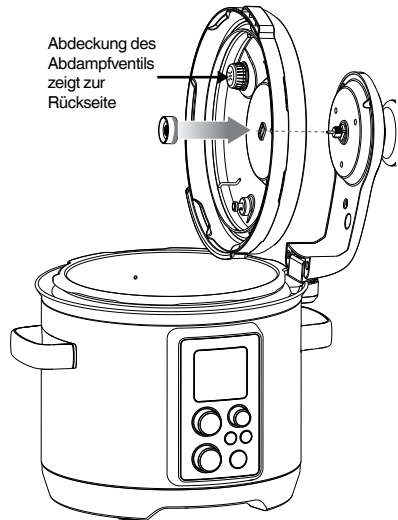


Abb. A

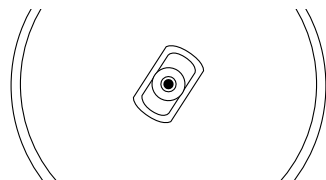
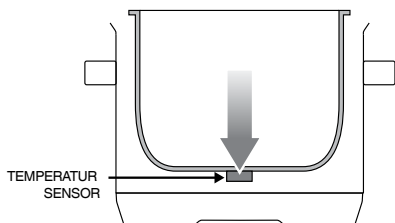
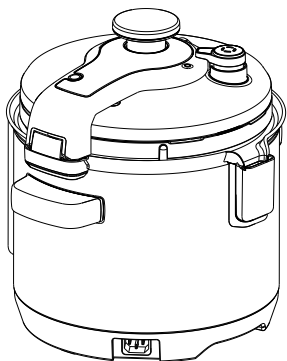
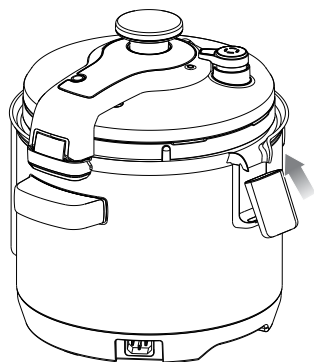


Abb. B

6. Unterseite des abnehmbaren Innentopfs und Temperatursensor reinigen und trocknen. Alle unerwünschten Materialien von den Oberflächen entfernen. Der abnehmbare Innentopf muss für guten Kontakt flach auf dem Temperatursensor aufliegen.



7. Kondenswasserbehälter einrasten lassen.



8. Steckverbinder des Netzkabels an den Fuß des Geräts anschließen. Prüfen, dass die Buchse völlig trocken ist. Netzstecker in eine (geerdete) Steckdose mit 220–240V einstecken.
9. Das Gerät gibt eine Akustikmeldung aus und die LCD-Anzeige leuchtet auf. Die

Einstellungsoptionen erscheinen zusammen mit der Anzeige **PRESSURE COOK** (**SCHNELLKUCHEN**).



Funktionen

INTELLIGENTE EINSTELLUNGEN

Der Fast Slow Pro™ verfügt über sechs intelligente Einstellungen: Pressure Cook (Schnellkochen), Slow Cook (Langsamkochen), Reduce (Reduzieren), Sear (Anbraten), Sauté (Sautieren) und Steam (Dampfgaren). Die Einstellungen für das Schnell- und Langsamkochen beinhalten eine Liste häufig verwendeter Gerichte mit für optimale Ergebnisse voreingestellten Garzeiten und Temperatur- bzw. Druckeinstellungen. Wir empfehlen jedoch, mit diesen Einstellungen je nach Rezept, Zubereitungsmenge und persönlichem Geschmack zu experimentieren. Wählen Sie alternativ die Einstellung **CUSTOM** (**PERSONALISIERT**), um Ihre eigenen Einstellungen für Garzeit, Temperatur und Druck vorzunehmen. Ihre **CUSTOM**-Einstellung bleibt im Speicher des Geräts. Schalten Sie zum Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen das Gerät am Netzstecker aus und halten Sie die Taste **START / SELECT** (**START / AUSWAHL**) gedrückt, während Sie das Gerät am Netzstecker wieder einschalten.

FREIHAND-ABDAMPFFUNKTION

Der Fast Slow Pro™ bietet drei Optionen zum Abdampfen:

Auto Quick

Schnelles Ablassen von Druck, um Verkochen von Speisen mit kurzer Garzeit zu vermeiden.

Auto Pulse

Stoßweises, für gegarte Speisen besonders schonendes Ablassen von Druck.

Natural

Allmähliches Nachlassen des Drucks ohne Ablassen über das Ventil, um empfindliche Zutaten wie Bohnen oder Fonds zu schonen und intakt zu halten. Diese Optionen können während des Abdampf- oder Einrichtungszyklus anhand der Taste **STEAM RELEASE** (**ABDAMPFEN**) ausgewählt werden. Nach der Auswahl lässt das Abdampfventil am Ende des Schnellkochzyklus automatisch Druck ab. Halten Sie während oder nach einem Garzyklus die Taste **STEAM RELEASE** gedrückt, um das Abdampfventil zu öffnen



VORSICHT

Hände und Gesicht beim Schnellkochen stets vom Abdampfventil fern halten, da während des Betriebs heißer Dampf und Wasser entweichen können.

ALTITUDE ADJUST (HÖHENANPASSUNG)

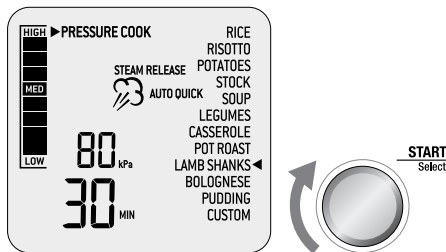
Druck baut sich stetig auf, wenn die Temperatur im Innentopf über den Siedepunkt hinaus steigt. Auf größeren Höhen sinkt der Siedepunkt von Wasser aufgrund des geringeren Luftdrucks. Dies führt bei der Verwendung eines Schnellkochtopfs zu stark veränderten Bedingungen. Der Fast Slow Pro™ verfügt über eine Funktion zur Höhenanpassung, um auf verschiedenen Höhen gleichmäßige Ergebnisse zu erzielen. Diese Funktion passt die Einstellungen des Geräts entsprechend Ihrer aktuellen Höhe an.

1. Zum Aufruf des Modus Altitude Adjust (Höhenanpassung) Taste STOP / CANCEL (STOPP / ABBRUCH) gedrückt halten, um den Standby-Modus zu aktivieren. Die Tastenbeleuchtung und LCD-Anzeige erlöschen.
2. Im Standby-Modus die Tasten KEEP WARM (WARMHALTEN) und STEAM RELEASE (ABDAMPFEN) gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt halten.
3. Mit dem Drehwähler TIME (ZEIT) Ihre aktuelle Höhe einstellen. Die Höhe lässt sich von 250 m bis 1999 m einstellen. Über 2000 m Höhe sollte der Dampfkochtopf nicht verwendet werden.
4. Zur Bestätigung die Taste START / SELECT (START / AUSWAHL) drücken.
5. Die Geräteeinstellungen wurden jetzt entsprechend Ihrer Höhenlage angepasst. Schalten Sie zum Zurücksetzen auf die Meereshöhe (Werkseinstellung) das Gerät am Netzstecker aus und halten Sie die Taste START / SELECT gedrückt, während Sie das Gerät am Netzstecker wieder einschalten.

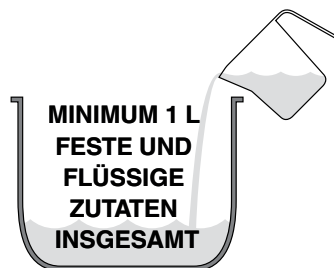
PRESSURE COOK (SCHNELLKOCHEN)

1. Drehwähler START / SELECT (START / AUSWAHL) drehen, bis die Einstellung PRESSURE COOK (SCHNELLKOCHEN) angezeigt wird. Zur Bestätigung die Taste START / SELECT (START / AUSWAHL) drücken.
2. Drehwähler START / SELECT drehen, bis

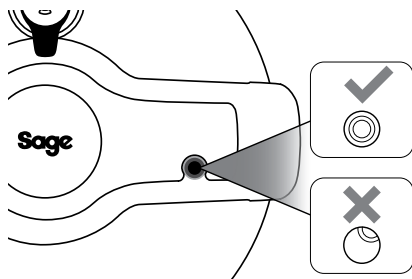
rechts in der LCD-Anzeige die gewünschte Einstellung angezeigt wird.



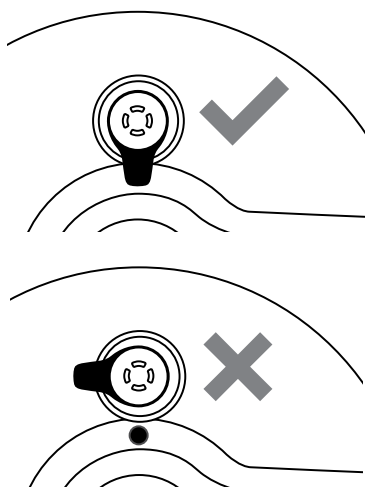
3. Die obere Ziffer in der LCD-Anzeige gibt den für die gewählte Einstellung voreingestellten Druck an. Drehwähler TEMPERATURE / PRESSURE (TEMPERATUR / DRUCK) für geringeren Druck nach links und für höheren Druck nach rechts drehen. Der Druck kann von 20 kPa (LOW (NIEDRIG)) bis 80 kPa (HIGH (HOCH)) eingestellt werden.
4. Die untere Ziffer in der LCD-Anzeige gibt die für die gewählte Einstellung voreingestellte Garzeit an. Drehwähler TIME (ZEIT) für kürzere Garzeit nach links und für längere Garzeit nach rechts drehen. Die Zeit kann auf bis zu 2 Stunden eingestellt werden.
5. Das Dampf-Symbol in der LCD-Anzeige gibt die für die gewählte Einstellung voreingestellte Abdampffunktion an. Taste STEAM RELEASE (ABDAMPFEN) drücken, um zwischen den Funktionen „AUTO QUICK“, „AUTO PULSE“ und „NATURAL“ zu wählen.
6. Zutaten in den abnehmbaren Innentopf geben. Es muss sich mindestens 1 l an festen und flüssigen Zutaten im Topf befinden.



7. Deckel schließen und Deckelknopf zum Verriegeln im Uhrzeigersinn drehen. Die Verriegelung des Deckels wird durch eine Akustikmeldung bestätigt. Prüfen, dass der Sicherheitsstift in der Öffnung des Deckelarms korrekt und frei beweglich ausgerichtet ist.



8. Prüfen, dass das Abdampfventil am Deckel korrekt sitzt und zum Deckelknopf zeigt.



9. Zum Start des Kochvorgangs die Taste **START / SELECT (START / AUSWAHL)** drücken. Die Taste **STOP / CANCEL (STOPP / ABBRUCH)** leuchtet rot und die LCD-Anzeige orange auf. Die Anzeige **PREHEATING (VORHEIZEN)** erscheint, und der Balken links wird mit zunehmendem Druck länger.



HINWEIS

Gelegentliches stoßweises Ablassen von Dampf ist normal. Das Gerät stabilisiert so seinen Innendruck.

10. Wenn der Deckel nicht korrekt verriegelt ist, erscheint auf der LCD-Anzeige „**LOCK LID**“ (**DECKEL VERRIEGELN**). Deckelknopf zum Verriegeln im Uhrzeigersinn drehen. Der Kochvorgang kann dann beginnen.
11. Sobald das Gerät den gewünschten Druck erreicht hat, erlischt die Anzeige „**PREHEATING**“. Es wird eine Akustikmeldung

ausgegeben, der Timer beginnt abwärts zu zählen und der Balken zur Druckanzeige gibt den aktuellen Druck im Topf an.

12. Die Zeit kann während des Schnellkochzyklus durch Drehen des Drehwählers **TIME (ZEIT)** nachgestellt werden. Der Zyklus kann jederzeit durch Betätigung der Taste **STOP / CANCEL (STOPP / ABBRUCH)** pausiert werden. Zum Beenden des Zyklus Taste **STOP / CANCEL** 2 Sekunden lang gedrückt halten. Wenn im Topf bereits Druck aufgebaut wurde, wird sofort die Abdampffunktion eingeleitet.
13. Am Ende des Schnellkochzyklus ertönt eine Akustikmeldung, und Dampf wird automatisch über das Abdampfventil abgelassen. Das Symbol „Dampf“ blinkt, der Timer beginnt aufwärts zu zählen und der Balken zur Druckanzeige wird entsprechend dem aktuellen Druck im Topf kleiner. Ist die Abdampffunktion **NATURAL** gewählt, lässt der Druck im Topf allmählich nach, ohne dass Dampf durch das Abdampfventil abgelassen wird. Zur Änderung der Einstellung für die Abdampffunktion während des Abdampfzyklus die Taste **STEAM RELEASE (ABDAMPFEN)** drücken.
14. Am Ende des Abdampfzyklus gibt das Gerät eine Akustikmeldung aus, die LCD-Anzeige leuchtet blau und der Timer beginnt aufwärts zu zählen.
15. Deckelknopf zum Anheben des Deckels entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Deckel dann vorsichtig anheben, bis er nach oben geklappt ist.
16. Nach 5 Minuten Inaktivität wird der Standby-Modus aktiviert. Die Tastenbeleuchtung und LCD-Anzeige erlöschen.



VORSICHT

Gesicht und Hände beim Öffnen des Deckels nie über das Gerät halten, um Verbrühungen durch entweichenden Dampf zu vermeiden.

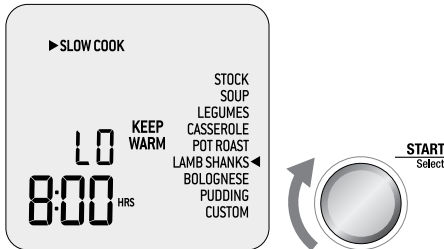


HINWEIS

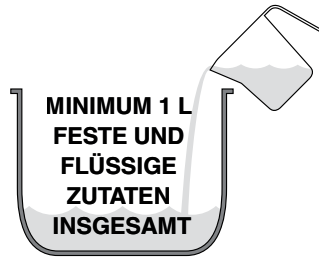
Wenn sich der Deckel nicht entriegeln lässt, steht der Topf noch unter Druck. Deckel nicht mit Gewalt öffnen, da der noch bestehende Druck gefährlich sein kann. In diesem Fall die Taste **STEAM RELEASE (ABDAMPFEN)** gedrückt halten, bis der Innendruck komplett abgelassen ist und sich der Deckel mühelos öffnen lässt.

SLOW COOK (LANGSAMKOCHEN)

1. Drehwähler START / SELECT (START / AUSWAHL) drehen, bis die Einstellung SLOW COOK (LANGSAMKOCHEN) angezeigt wird. Zur Bestätigung die Taste START / SELECT (START / AUSWAHL) drücken.
2. Drehwähler START / SELECT drehen, bis rechts in der LCD-Anzeige die gewünschte Einstellung angezeigt wird.



3. Die obere Ziffer in der LCD-Anzeige gibt die für die gewählte Einstellung voreingestellte Temperatur an. Drehwähler TEMPERATURE / PRESSURE (TEMPERATUR / DRUCK) für geringere Temperatur nach links und für höhere Temperatur nach rechts drehen. Die Temperatur kann auf eine der beiden voreingestellten Temperaturen eingestellt werden: „LO“ (NIEDRIG) oder „HI“ (HOCH).
4. Die untere Ziffer in der LCD-Anzeige gibt die für die gewählte Einstellung voreingestellte Garzeit an. Drehwähler TIME (ZEIT) für kürzere Garzeit nach links und für längere Garzeit nach rechts drehen. Die Zeit kann zwischen 2 und 12 Stunden eingestellt werden.
5. „KEEP WARM“ zeigt an, dass die WARMHALTEFUNKTION nach dem Zyklus für LANGSAMKOCHEN automatisch aktiviert wird. Taste KEEP WARM im Bedienfeld drücken, um die Funktion zu aktivieren oder deaktivieren.
6. Zutaten in den abnehmbaren Innentopf geben. Es muss sich mindestens 1 l an festen und flüssigen Zutaten im Topf befinden.



7. Deckel schließen, aber nicht verriegeln.
8. Abdampfventil aus dem Deckel nehmen.
9. Zum Start des Kochvorgangs die Taste START / SELECT (START / AUSWAHL) drücken. Die Taste STOP / CANCEL (STOPP / ABBRUCH) leuchtet rot und die LCD-Anzeige orange auf.
10. Der Timer wird angezeigt und zählt automatisch abwärts. Die Zeit kann während des Langsamkochzyklus durch Drehen des Drehwählers TIME (ZEIT) nachgestellt werden. Der Zyklus kann jederzeit durch Betätigung der Taste STOP / CANCEL (STOPP / ABBRUCH) pausiert werden. Zum Beenden des Zyklus Taste STOP / CANCEL 2 Sekunden lang gedrückt halten.
11. Am Ende des Langsamkochzyklus aktiviert das Gerät automatisch die WARMHALTEFUNKTION. Die LCD-Anzeige zeigt „KEEP WARM“ (WARMHALTEN), und der Timer zählt bis maximal 2 Stunden aufwärts. Der Warmhaltezyklus kann jederzeit durch Betätigung der Taste STOP / CANCEL (STOPP / ABBRUCH) pausiert werden.
12. Wenn die WARMHALTEFUNKTION nicht gewählt ist, gibt das Gerät eine Akustikmeldung aus, die Taste STOP / CANCEL (STOPP / ABBRUCH) erlischt und die LCD-Anzeige leuchtet blau.
13. Nach 5 Minuten Inaktivität wird der Standby-Modus aktiviert. Die Tastenbeleuchtung und LCD-Anzeige erlöschen.

REDUCE (REDUZIEREN)

Die Einstellung REDUCE (REDUZIEREN) ist ideal, um Saucen, Sirupe und Fonds einzukochen und ihr Aroma zu intensivieren.

1. Drehwähler START / SELECT (START / AUSWAHL) drehen, bis die Einstellung REDUCE (REDUZIEREN) angezeigt wird. Zur Bestätigung die Taste START / SELECT (START / AUSWAHL) drücken.
2. Die obere Ziffer in der LCD-Anzeige gibt die für die Einstellung REDUCE voreingestellte Temperatur an. Drehwähler TEMPERATURE / PRESSURE (TEMPERATUR / DRUCK) für geringere Temperatur nach links und für höhere Temperatur nach rechts drehen. Die Temperatur kann auf eine von drei voreingestellten Temperaturen eingestellt werden: „LO“ (NIEDRIG), „MED“ (MITTEL) oder „HI“ (HOCH).
3. Die untere Ziffer in der LCD-Anzeige gibt die für die Einstellung REDUCE voreingestellte Kochzeit an. Drehwähler TIME (ZEIT) für kürzere Garzeit nach links und für längere Kochzeit nach rechts drehen. Die Zeit kann auf bis zu 2 Stunden eingestellt werden.
4. Zu reduzierende Flüssigkeit in den abnehmbaren Innentopf geben.



HINWEIS

Schnell oder langsam gegartes Fleisch oder Gemüse vor dem Reduzieren aus dem Topf nehmen. Fleisch wieder in die Sauce einlegen, sobald diese die richtige Konsistenz und das gewünschte Aroma erreicht hat, und darin einige Minuten wärmen.

5. Zum Start des Kochvorgangs die Taste START / SELECT (START / AUSWAHL) drücken. Die Taste STOP / CANCEL (STOPP / ABBRUCH) leuchtet rot und die LCD-Anzeige orange mit dem Text „PREHEATING“ (VORHEIZEN) auf.
6. Deckel in der aufgeklappten Position offen lassen. Wenn der Deckel nicht offen ist, ertönt eine Akustikmeldung und auf der LCD-Anzeige erscheint „OPEN LID“ (DECKEL ÖFFNEN).
7. Die Anzeige „PREHEATING“ erlischt, sobald das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat. Zu reduzierende Flüssigkeit in den abnehmbaren Innentopf geben.

8. Der Timer beginnt abwärts zu zählen. Die Zeit kann während des Reduzierzyklus durch Drehen des Drehwählers TIME (ZEIT) nachgestellt werden. Der Zyklus kann jederzeit durch Betätigung der Taste STOP / CANCEL (STOPP / ABBRUCH) pausiert werden. Zum Beenden des Zyklus Taste STOP / CANCEL 2 Sekunden lang gedrückt halten.
9. Am Ende des Reduzierzyklus gibt das Gerät eine Akustikmeldung aus, die Taste STOP / CANCEL (STOPP / ABBRUCH) erlischt und die LCD-Anzeige leuchtet blau.
10. Nach 5 Minuten Inaktivität wird der Standby-Modus aktiviert. Die Tastenbeleuchtung und LCD-Anzeige erlöschen.

SEAR (ANBRATEN)

Mit der Einstellung SEAR (ANBRATEN) lässt sich der Geschmack von Gerichten intensivieren, da Zutaten vor dem schnellen oder langsamen Kochen im selben Topf karamellisiert und angebräunt werden.

1. Drehwähler START / SELECT (START / AUSWAHL) drehen, bis die Einstellung SEAR (ANBRATEN) angezeigt wird. Zur Bestätigung die Taste START / SELECT (START / AUSWAHL) drücken.
2. Die Taste STOP / CANCEL (STOPP / ABBRUCH) leuchtet rot und die LCD-Anzeige orange mit dem Text „PREHEATING“ (VORHEIZEN) auf.
3. Deckel in der aufgeklappten Position offen lassen. Wenn der Deckel nicht offen ist, ertönt eine Akustikmeldung und auf der LCD-Anzeige erscheint „OPEN LID“ (DECKEL ÖFFNEN).
4. Die Anzeige „PREHEATING“ erlischt, sobald das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat. Zu garende Zutaten in den abnehmbaren Innentopf geben.
5. Der Timer beginnt, bis auf maximal 45 Minuten aufwärts zu zählen. Der Zyklus kann jederzeit durch Betätigung der Taste STOP / CANCEL (STOPP / ABBRUCH) pausiert werden. Zum Beenden des Zyklus Taste STOP / CANCEL 2 Sekunden lang gedrückt halten.
6. Am Ende des Anbratzzyklus gibt das Gerät eine Akustikmeldung aus, die Taste STOP / CANCEL (STOPP / ABBRUCH) erlischt und die LCD-Anzeige leuchtet blau.
7. Nach 5 Minuten Inaktivität wird der Standby-Modus aktiviert. Die Tastenbeleuchtung und LCD-Anzeige erlöschen.

SAUTÉ (SAUTIEREN)

Die Einstellung SAUTÉ (SAUTIEREN) eignet sich ideal zum Andünsten und Karamellisieren von Knoblauch, Zwiebeln und kleiner geschnittenen Zutaten vor dem Schnell- oder Langsamkochen.

1. Drehwähler START / SELECT (START / AUSWAHL) drehen, bis die Einstellung SAUTÉ (SAUTIEREN) angezeigt wird. Zur Bestätigung die Taste START / SELECT (START / AUSWAHL) drücken.
2. Die obere Ziffer in der LCD-Anzeige gibt die für die Einstellung SAUTÉ voreingestellte Temperatur an. Drehwähler TEMPERATURE / PRESSURE (TEMPERATUR / DRUCK) für geringere Temperatur nach links und für höhere Temperatur nach rechts drehen. Die Temperatur kann auf eine von drei voreingestellten Temperaturen eingestellt werden: „LO“ (NIEDRIG), „MED“ (MITTEL) oder „HI“ (HOCH).
3. Zum Start des Kochvorgangs die Taste START / SELECT (START / AUSWAHL) drücken. Die Taste STOP / CANCEL (STOPP / ABBRUCH) leuchtet rot und die LCD-Anzeige orange mit dem Text „PREHEATING“ (VORHEIZEN) auf.
4. Deckel in der aufgeklappten Position offen lassen. Wenn der Deckel nicht offen ist, ertönt eine Akustikmeldung und auf der LCD-Anzeige erscheint „OPEN LID“ (DECKEL ÖFFNEN).
5. Die Anzeige „PREHEATING“ erlischt, sobald das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat. Zu garende Zutaten in den abnehmbaren Innentopf geben.
6. Der Timer beginnt aufwärts zu zählen. Der Zyklus kann jederzeit durch Betätigung der Taste STOP / CANCEL (STOPP / ABBRUCH) pausiert werden. Zum Beenden des Zyklus Taste STOP / CANCEL 2 Sekunden lang gedrückt halten.
7. Am Ende des Sautierzyklus gibt das Gerät eine Akustikmeldung aus, die Taste STOP / CANCEL (STOPP / ABBRUCH) erlischt und die LCD-Anzeige leuchtet blau.
8. Nach 5 Minuten Inaktivität wird der Standby-Modus aktiviert. Die Tastenbeleuchtung und LCD-Anzeige erlöschen.

STEAM (DAMPFGAREN)

Die Einstellung STEAM (DAMPFGAREN) eignet sich ideal zum Dampfgaren von Gemüse, Fischfilets, Knödeln und zum Wärmen von Tellern.

1. Drehwähler START / SELECT (START / AUSWAHL) drehen, bis die Einstellung STEAM (DAMPFGAREN) angezeigt wird. Zur Bestätigung die Taste START / SELECT (START / AUSWAHL) drücken.
2. Die untere Ziffer in der LCD-Anzeige gibt die für die Einstellung STEAM voreingestellte Garzeit an. Drehwähler TIME (ZEIT) für kürzere Garzeit nach links und für längere Garzeit nach rechts drehen. Die Zeit kann auf bis zu 1 Stunde eingestellt werden.
3. Abnehmbaren Innentopf bis zur Markierung MIN mit Wasser füllen. Wasserpegel während des Dampfgarens prüfen und gegebenenfalls Wasser hinzufügen.
4. Einsatzrost in den Innentopf einlegen und den Locheinsatz darauf legen. Zum Wärmen von Tellern Teller auf den Einsatzrost legen.
5. Zutaten in den Locheinsatz legen, dabei zwischen Stücken 1 cm Abstand lassen, sodass Dampf gleichmäßig um sie herum strömen kann.
6. Deckel schließen, aber nicht verriegeln.
7. Abdampfventil aus dem Deckel nehmen.
8. Zum Start des Kochvorgangs die Taste START / SELECT (START/AUSWAHL) drücken. Die Taste STOP / CANCEL (STOPP / ABBRUCH) leuchtet rot und die LCD-Anzeige orange mit dem Text „PREHEATING“ (VORHEIZEN) auf.
9. Die Anzeige „PREHEATING“ erlischt, sobald das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat.
10. Der Timer beginnt, bis auf maximal 45 Minuten aufwärts zu zählen. Die Zeit kann während des Dampfgarzyklus durch Drehen des Drehwählers TIME (ZEIT) nachgestellt werden. Der Zyklus kann jederzeit durch Betätigung der Taste STOP / CANCEL (STOPP / ABBRUCH) pausiert werden. Zum Beenden des Zyklus Taste STOP / CANCEL 2 Sekunden lang gedrückt halten.
11. Am Ende des Dampfgarzyklus gibt das Gerät eine Akustikmeldung aus, die Taste STOP / CANCEL (STOPP / ABBRUCH) erlischt und die LCD-Anzeige leuchtet blau.

12. Brauchen die Zutaten noch etwas länger, Wasserpegel prüfen und gegebenenfalls auffüllen.
13. Nach 5 Minuten Inaktivität wird der Standby-Modus aktiviert. Die Tastenbeleuchtung und LCD-Anzeige erlöschen.



Reinigung und Pflege

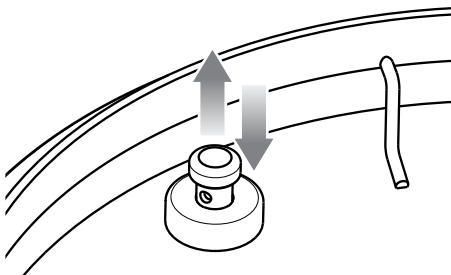
Der Innentopf, der Gerätekörper, der Deckel und alles Zubehör sollten vor jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt werden. Vor der Reinigung prüfen, dass das Gerät ausgeschaltet ist; hierzu die Taste STOP / CANCEL (STOPP / ABBRUCH) im Bedienfeld gedrückt halten. Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn die Taste nicht mehr leuchtet. Netzstecker aus der Steckdose abziehen, Steckverbinder des Netzkabels vom Fuß des Geräts abnehmen. Gerät und alles Zubehör vor dem Auseinandernehmen und der Reinigung völlig abkühlen lassen.

REINIGUNG DES INNENTOPFS UND DES KÖRPERS

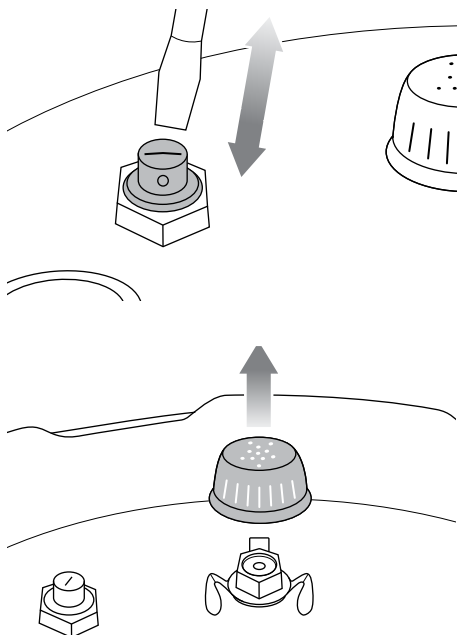
1. Der abnehmbare Innentopf ist spülmaschinenfest. Es wird jedoch empfohlen, den Innentopf in warmem Spülwasser mit einem milden Spülmittel per Hand zu waschen, um die Keramikbeschichtung zu schonen. Mit klarem Wasser spülen und gründlich trocknen.
2. Auffangrinne und Körper mit einem weichen, feuchten Schwamm abwischen. Ein nicht scheuernder Flüssigreiniger oder ein mildes Reinigungsspray können verwendet werden, um Flecken zu vermeiden. Reinigungsmittel vor der Reinigung auf den Schwamm und nicht direkt auf das Gerät auftragen.
3. Kondenswasserbehälter vorsichtig von unten aus dem Gerät ziehen. In warmem Spülwasser waschen, mit klarem Wasser spülen, gründlich trocknen und wieder einrasten lassen.
4. LCD-Anzeige mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen. Reinigung mit einem trockenen Tuch oder scheuernden Reinigungsmitteln kann die Oberfläche verkratzen.
5. Alle Oberflächen gründlich trocknen lassen; Netzstecker erst dann wieder an eine Steckdose anschließen und Gerät einschalten.

REINIGUNG DES DECKELS

1. Abdampfventil aus dem Deckel nehmen.
2. Deckelknopf zum Anheben des Deckels erst entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Deckel dann anheben, bis er nach oben geklappt ist. Dichtmutter von der Deckelmitte abschrauben und abnehmen. Deckel aus dem Arm herausziehen.
3. Silikondichtung vorsichtig vom Drahting an der Deckelunterseite abziehen.
4. Dichtmutter und Abdampfventil mit warmem Spülwasser waschen. Mit klarem Wasser spülen und gründlich trocknen.
5. Silikondichtung und Deckel in der oberen Spülmaschinenschublade waschen. Alternativ in warmem Spülwasser waschen, mit klarem Wasser spülen und gründlich trocknen.
6. Deckel nach der Reinigung regelmäßig auf Folgendes prüfen:
 - a) Freie Beweglichkeit des Sicherheitsstifts nach oben und unten. Stets alle Öl- oder Lebensmittlrückstände aus diesem Bereich entfernen



- b) Abdampfventil und Ventilabdeckung sauber und frei von Lebensmittl- oder Flüssigkeitsrückständen halten.. Abdeckung des Abdampfventils zur Reinigung mit einer Drehbewegung vom Deckel abziehen, mit einem feuchten Spültuch abwischen, spülen und sorgfältig trocknen. Abdeckung wieder in ihrer Position einrasten lassen.



c) Abdampfventil sauber und frei von Lebensmittel- oder Flüssigkeitsrückständen halten. Ventil zur Reinigung von innen nach außen drücken, sodass das Ventil offen auf dem Deckel sitzt. Alle Öl- oder Lebensmittelmrückstände entfernen. Nach der Reinigung das Ventil auf leichtgängigen Sitz prüfen.

7. Saubere Silikondichtung wieder sicher am Drahring an der Deckelunterseite anbringen. Position gegebenenfalls korrigieren, sodass die Dichtung glatt und sicher sitzt.
8. Deckel zum Wiederanbringen so ausrichten, dass das Gehäuse des Abdampfventils zur Rückseite des Geräts zeigt. Deckelmitte mit dem Bolzen an der Unterseite des Deckelarms ausrichten und Deckel so einschieben, dass das Gewinde sichtbar ist. Deckel mit der Dichtmutter sicher anschrauben, sodass die rote Dichtung an der Deckeloberfläche anliegt.

REINIGUNG VON LOCHEINSATZ UND EINSATZROST

1. Alles Zubehör in warmem Spülwasser mit einem weichen Kunststoff-Scheuerschwamm oder Schwamm waschen. Gründlich spülen und trocknen. Zur Reinigung von Zubehörteilen keine scheuernden Reiniger, Metall-Scheuerschwämme oder Metallutensilien verwenden, da diese die Oberflächen beschädigen könnten.
2. Für eine möglichst lange Lebensdauer der Zubehörteile wird nicht empfohlen, diese in der Spülmaschine zu waschen.



TIPP

Zur Beseitigung von Lebensmittelgerüchen 2 Tassen (500 ml) heißes Wasser, ½ Tasse (125 ml) Zitronensaft, 1 Esslöffel Zitronenschale und 1 Esslöffel Vanilleextrakt in den abnehmbaren Innentopf geben. Bei einem Druck von 80 kPa 5 Minuten lang kochen und Druck allmählich absinken lassen (Einstellung Natural).

LAGERUNG

1. Prüfen, dass das Gerät ausgeschaltet ist; hierzu die Taste STOP / CANCEL (STOPP / ABBRUCH) im Bedienfeld drücken. Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn die Taste nicht mehr leuchtet.
2. Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Gerät und alles Zubehör vor dem Auseinandernehmen und der Reinigung völlig abkühlen lassen.
3. Prüfen, dass das Gerät und alle Zubehörteile sauber und trocken sind.
4. Innentopf in das Gerät einlegen; Einsatzrost in den Lochesatz und beides zusammen in den Innentopf legen.
5. Deckel schließen und verriegeln.
6. Gerät aufrecht auf seinen Füßchen stehend lagern. Nichts obenauf legen.



Problembeseitigung

PROBLEM

EINFACHE LÖSUNG

Deckel lässt sich am Ende des Garzyklus nicht öffnen

- Taste STEAM RELEASE (ABDAMPFEN) gedrückt halten, bis der Innendruck komplett abgelassen ist und sich das Gerät öffnen lässt.
- Sobald der Innendruck anhand der Taste STEAM RELEASE komplett abgelassen wurde, Abdampfventil in die offene Position weg vom Deckelknopf drehen.
- Wenn dies öfters vorkommt, muss Ihr Gerät eventuell auf Ihre Höhenlage eingestellt werden. Befolgen Sie die Anweisungen unter „Höhenanpassung“ auf Seite 30.

Die LCD-Anzeige zeigt bei offenem Deckel „Open Lid“ (Deckel öffnen) an

- Deckelknopf erst im und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Dampf entweicht aus dem Deckel

ODER

Sicherheitsstift hebt sich nicht

ODER

Gerät baut keinen Druck auf

ODER

Timer zählt nicht abwärts

- Deckel korrekt zusammensetzen, sodass zwischen dem Deckelarm und dem Edelstahldeckel kein Spalt bleibt. Die Dichtmutter sollte fest eingeschraubt sein. Schritt 5 auf Seite 28 befolgen.
- Prüfen, dass die Silikondichtung sauber, unbeschädigt, frei von Rissen und korrekt eingesetzt ist. Schritt 4 auf Seite 28 befolgen.
- Prüfen, dass der Sicherheitsstift frei nach oben und unten beweglich ist. Schritt 6a auf Seite 35 befolgen.
- Bei verriegeltem Deckel prüfen, dass der Sicherheitsstift in der Öffnung des Deckelarms korrekt ausgerichtet ist. Siehe Schritt 7, Seite 30.
- Prüfen, dass das Abdampfventil korrekt sitzt und zum Deckelknopf zeigt. Schritt 8 auf Seite 31 befolgen.
- Mehr Flüssigkeit/Lebensmittel in den Topf geben. Der Topf sollte insgesamt mindestens 1 Liter an Zutaten enthalten.
- Besteht das Problem weiter, wenden Sie sich an den Sage-Kundendienst.

Gerät schaltet automatisch in die Warmhaltefunktion, ohne den Garzyklus zu beenden

- Mehr Wasser in den Innentopf geben und Zyklus neu starten.

Auf der Arbeitsfläche sammelt sich Wasser an

- Prüfen, dass das Gerät auf einer ebenen Fläche steht und der Kondenswasserbehälter an der Rückseite des Geräts eingesetzt ist. Anweisungen zur „Vorbereitung des Fast Slow Pro™“ auf Seite 28 befolgen.
- Kondenswasserbehälter leeren.



Notes / Notizen

DE

AT

Sage Appliances GmbH
Johannstraße 37, 40476 Düsseldorf, Deutschland

Für den Kundendienst besuchen
Sie bitte www.sageappliances.com

UK

IE

BRG Appliances Limited
Unit 3.2, Power Road Studios, 114 Power Road, London, W4 5PY

Freephone (UK Landline): 0808 178 1650
Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970

Sage®

www.sageappliances.com

Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf).
Registered in England & Wales No. 8223512.

Aufgrund kontinuierlicher Produktverbesserungen kann das auf dieser Verpackung dargestellte Produkt leicht vom tatsächlichen Produkt abweichen.
Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.

Copyright BRG Appliances 2017.

BPR700 A17